

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第68号（2024年3月25日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

東海地域の桜もちは関西風です



春によく食べられる桜もちは、ピンク色をしていることからひな祭りの定番のお菓子としても定着しています。名古屋のスーパーなどで見かける桜もちは、道明寺粉で作ったつぶつぶのあるピンクの餅であんこを包んでいますが、これは関西風桜もちです。関東風はやはりピンク色ですが、小麦粉を薄いクレープ状にしたものであんこを包みます。どちらも桜の葉で巻きますが、同じ「桜もち」でありながら、見た目は異なる和菓子となっています。東海地域は東西のどちらも流通していたり、ものによっては独自のものもあります。桜もちに関西風が主流のようですね。

農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にも、桜もちは関東風・関西風の両方がありますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/34_22_tokyo.html（関東風）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_26_osaka.html（関西風）

（どちらも農林水産省へリンク）



事務局からのお願い

(1) みなさんからの情報をお待ちしています！(掲載記事の募集)

本ネットワークでは、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信します。
会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、

- ・ タイトル (30字以内)
- ・ 本文 (2000字以内)

- ・ 本文（300字以内）
 - ・ URL
- をご記入の上、本メールに返信願います。

当該メールマガジン及びWebサイトに掲載させていただきます。これを機に会員の皆様との交流及び情報内容の充実が図られれば幸いです。積極的なご活用をお待

様方の交流及び情報内容の充実が図られたいと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。

(2) 「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

東海農政局では、地域における多様な食文化の保護・継承を継続的に進めるため、東海地域（岐阜県・愛知県・三重県）の関係者をつなぐ「東海地域の和食文化ネットワーク」の専用Webサイトを立ち上げ、会員募集をしています。

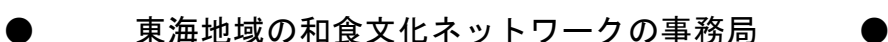
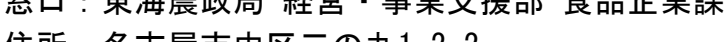
会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。
<https://www.meff.co.jp/tokai/keiji/obakubin/bunko/obakunet.html>

<https://www.mla.ti.go.jp/lokal/kefeti/shokunin/banka/shokunet.html>

(3) バックナンバーのご案内

これまで発行したメールマガジンは、東海農政局Webサイトの以下のアドレスに掲載されていますので、ご活用ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

[illegible]

電話：052-746-6430

メールアドレス : wasyokubunkanw tokai@maff.go.jp

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)